

La Maison du Bèlè - Kay Bèlè - a

Loy SONIAH  
Loriane ZACHARIE  
Ben RASTOÛCLE  
90 ans  
Christiane VALLEJO  
Philippe RASTOÛCLE

# 20 ans

## La Maison du Bèlè

### Programme

**Lundi 11 décembre**  
An bal jouen ba Ben Rastocle

**Mardi 12 décembre**  
8H - 11H  
De la fabrication du tambour à la pratique

**Mercredi 13 décembre**  
9H - 12H Ti moun kay bèlè-a découverte du conte avec Ève-lyne BAZIN  
14H - 16H Ti moun kay bèlè-a apprentissage de la conque de lambis

**Vendredi 15 décembre**  
8H  
La foytè avec le LPA du Robert et Crax Rivail avec Marie-Joseph Marie-Sainte de Flambo Gumm

**Jeudi 14 décembre**  
14H - 16H  
Les collégiens partent à la rencontre de notre gastronomie avec tatie Maryse

**MATIN**  
7h Marche, La Rand'kay Bèlè-a  
8h Village artisanal  
9h Ouverture officielle  
9h30 Table ronde avec de grands témoins  
10h30 Visite & initiation : atelier fabrication de tambours, exposition, initiation danse et tambour bèlè, danmyé)  
12h Restauration

**Samedi 16 décembre**  
**Concert**

**APRES-MIDI**  
14h  
18h30  
TI MOUN KAY BÈLÈ-A  
LA LINDLE  
SOLEY LEVAN  
BELAÏON  
FLAMBO GUMM  
OBIJOUÏ  
Concert avec Loy SONIAH  
Loriane ZACHARIE / Christiane VALLEJO  
Philippe RASTOÛCLE

Contact ☎ 0696 31 04  
0596 66

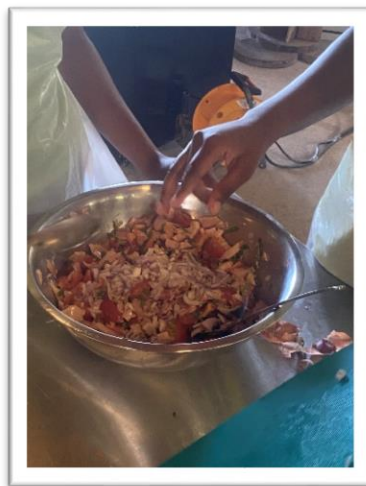
A l'occasion des 20 ans de la maison du bèlè, les élèves de 3<sup>ème</sup> en option créole ont participé à un atelier cuisine le jeudi 14 décembre de 14h à 16h à la rencontre de notre gastronomie en compagnie de Tatie Maryse.

Kay bèlè-a té ka gloriyé ven lanné i doubout, zélev 3<sup>ème</sup> lopsion kréyol té la jédi 14 désanm dépi dézè lapré-midi jis katrè lapré-midi. Yo té la pou an latilié latjuizin épi tati Mariz.

Ils ont réalisé 2 recettes : l'une sucré ; des cassaves à la confiture de coco, d'ananas et de goyave. Yo fè kasav konfiti koko, zannanna épi griyav.



L'autre salé ; une salade de banane jaune et poulet fumé. Lot riset-la sé an salad bannann-jòn épi poul.



Les élèves ont apprécié ce moment convivial et ont pu déguster leurs réalisations.

Opinions des élèves : cette sortie était bien, j'ai pu apprendre à réaliser une cassave.

J'ai pu découvrir de nouvelle chose, voir les nouveautés de la maison du bèlè.

La sortie m'a permis d'en découvrir plus sur ma culture et celle des autres pays et l'atelier culinaire de redécouvrir les saveurs du pays.

J'ai découvert les différents bèlè de la Caraïbes. J'ai appris à cuisiner.